

## **La Cocina Moderna. Operaciones Preliminares. Cartas y Menús.**

Modalidad: Duración: 80 Horas.

Descripción:

Conocer la historia y evolución de la cocina, aprender los pasos o procesos que siguen los alimentos en la cocina y las operaciones preeliminares adecuadas para la preparación de los alimentos y las normas necesarias para confeccionar, diseñar y redactar los diferentes menús y cartas.

Contenidos:

### **LA COCINA MODERNA**

Introducción. Historia y evolución hasta nuestros días. Los principios de la cocina moderna. A propósito de la profesión de cocinero. Qué es una cocina. El circuito de los géneros en un establecimiento de Restauración.

### **OPERACIONES PRELIMINARES**

Manejo de cuchillos. Operaciones preliminares de las verduras. Operaciones preliminares de los pescados. Operaciones preliminares de los mariscos. Operaciones preliminares de las carnes. Operaciones preliminares de las aves. Anexo.

### **ESTUDIO Y LOGÍSTICA SOBRE MENÚS Y CARTAS**

Introducción. Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero. Ofertas de comida más generalizadas. Ofertas actuales y diferentes clases de menús y cartas. Normas a tener en cuenta en la confección de los menús. Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas. Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas. Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.